TAAY MAGNO Marques

Festival de Rabanadas



APOSTILA COMPLEMENTAR

Índice

- Calda tradicional - 03
- Calda com especiarias - 03
- Empanamentos - 04
- Pães - 05
- Recheio de chocolate - 06
- Recheio de ninho - 07
- Recheio de pistache - 08
- Fritando as rabanadas - 09
- Recado - 10
- Anotações - 11

Calda tradicional

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 500ml de leite

Preparo:

- Misture os dois ingredientes e use para mergulhar as rabanadas.

Calda com especiarias

Ingredientes:

- 500ml de leite
- 200g de leite condensado
- 2 canelas em pau
- 8 cravos
- 1g de noz-moscada
- 2g gengibre ralado
- raspas de 1 laranja
- essência de baunilha o quanto bastar.

Preparo:

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio até levantar fervura, deslige o fogo tampe a panela e deixe que esfrie.
- Após frio leve o leite para geladeira em uma vasilha fechada e use no dia seguinte para mergulhar as rabanadas.

Empanamento tradicional

Ingredientes:

- Calda da sua preferência tradional ou com especiarias
- Ovos batidos com essência de baunilha

Preparo:

- Consulte no vídeo do curso

Empanamento crocante

Ingredientes:

- Calda da sua preferência tradional ou com especiarias
- Ovos batidos com essência de baunilha
- Farinha de rosca

Preparo:

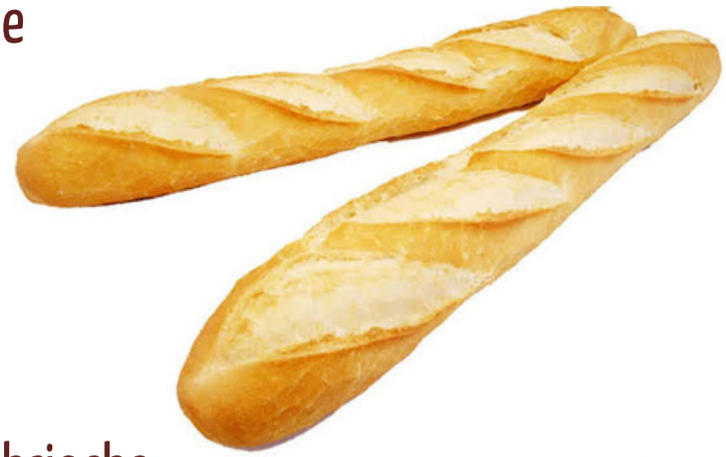
- Consulte no vídeo do curso

Pães

- Pão francês/ pão de sal



- Baguete



- Pão de brioche



Dicas de corte, congelamento, conservação e porcionamento estão no vídeo do curso

Recheio de chocolate

Ingredientes:

- 780g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 250g de chocolate meio amargo ou 80g de chocolate em pó 50% cacau

Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de recheio mostrado no vídeo do curso.



Recheio de ninho

Ingredientes:

- 780g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 90g de leite em pó ninho

Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de recheio mostrado no vídeo do curso.



Recheio de pistache

Ingredientes:

- 780g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 150g de chocolate branco
- 40g de pasta saborizante de pistache ou 150g de pistache triturado

Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de recheio mostrado no vídeo do curso.
- Ao optar por pasta saborizante deixe para adicionar no final do preparo, como é mostrado e explicado no curso.



Fritando as rabanadas

A temperatura ideal do óleo para fritar rabanadas geralmente fica entre 150°C a 180°C. Esse intervalo de temperatura é importante para garantir que as rabanadas fiquem crocantes por fora e cozidas por dentro, sem absorver excessivamente óleo. É sempre bom usar um termômetro de cozinha para monitorar a temperatura do óleo, garantindo assim um melhor resultado.

• Caso não tenha termômetro pegue um pedacinho de rabanada e jogue no óleo, se o pedaço subir está no ponto, caso afunde o óleo ainda está frio.



RECADO:

Essa é a apostila complementar básica, contando apenas com as receitas!
Dentro do curso você encontra detalhadamente em video o preparo das rabanadas, corte dos pães, preparo da calda, empanamento, fritura, recheando as rabanadas e mais diversas informações que vão te garantir a produção perfeita das rabanadas.

Conte comigo nessa jornada ♥

TAAY MAGNO Marques



Anotações